

# SERIE DE AGRONEGÓCIOS

Cadernos para a exportação

---

## Mercado da União Europeia

Guia para identificar os principais requisitos exigidos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados

Programa Interamericano para a promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos



© Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA). 2005

O Instituto promove o uso justo deste documento. Solicita-se que ele seja citado apropriadamente, quando necessário.

Para a elaboração do documento foram considerados os requisitos vigentes e publicados na internet pelas Instituições oficiais do Governo dos Estados Unidos. O IICA esclarece que, apesar dos esforços realizados para que a informação apresentada seja a que está em vigência, todos os requisitos estão sujeitos a alterações impostas pelo governo dos Estados Unidos. Deve-se ainda esclarecer que as aprovações finais para a entrada do produto nos Estados Unidos dependem da interpretação pessoal do Inspetor Oficial sobre as regas e regulamentos no momento da entrada do produto. Por esta razão, o IICA não aceita responsabilidade por danos e prejuízos ocasionados pelo uso deste Guia.

Este documento foi preparado pelo Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, com sede em Miami e impulsionado pela Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios do IICA. Seu autor é Daniel Rodríguez Sáenz, especialista em Agronegócios do IICA, que contou com o apoio de Eugenie Gamboa, graduado em Administração de Negócios com ênfase em Comércio Internacional e estagiário do Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos.

Esta publicação também está disponível em formato eletrônico (PDF) no site institucional do IICA: [www.iica.int](http://www.iica.int).

Rodríguez Sáenz, Daniel

Mercado dos Estados Unidos: guia para identificar os principais requisitos exigidos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados / Daniel Rodríguez Sáenz . - San José, C.R. : IICA. Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2005. 39 p. ; 14,8 cm x 21 cm. - (Série Agronegócios. Cadernos para a Exportação / IICA, ISSN 1817-7603 ; no. 01)

ISBN 978-92-9248-175-9

1. Mercado - União Europeia 2. Produtos Agrícolas - União Europeia  
3. Regulamentos do Mercado -União Europeia I. IICA II. Título III. Série

AGRIS                      DEWEY  
E70                            382.64

San José, Costa Rica  
2005



# ÍNICIO

<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>5</b>
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>7</b>
<b>I. REQUISITOS GERAIS</b> .....	<b>8</b>
Legislação Alimentar	9
Higiene Alimentar	9
<b>II. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS FRESCOS</b> .....	<b>12</b>
Proteção Vegetal	13
Limite Máximo de Resíduos Químicos Presentes nos Alimentos	14
Normas de Comercialização	14
<b>III. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS PROCESSADOS</b> .....	<b>17</b>
Rotulagem	18
Materiais que Entram em Contato com os Alimentos	23
Aditivos Alimentares	24
Contaminantes	25
<b>IV. OUTROS ASPECTOS IMPORTANTES A SEREM CONSIDERADOS</b> .....	<b>26</b>
Produtos Orgânicos (Ecológicos)	27
Novos Alimentos e Novos Ingredientes Alimentares	28
Embalagens de Madeira	29
Denominações de Origem	30
<i>Expanding Exports Helpdesk</i>	31
<b>V. LISTA DE REQUISITOS QUE DEVEM SER CUMPRIDOS PELOS EXPORTADORES DE ACORDO COM O TIPO DE PRODUTO</b> .....	<b>32</b>
Exportadores de Produtos Agrícolas Frescos	33
Exportadores de Produtos Processados	34



# APRESENTAÇÃO

---

O Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), através da Área de Desenvolvimento dos Agronegócios, pretende auxiliar os países a identificar e aproveitar as oportunidades dos mercados e também a fortalecer a institucionalidade pública e privada para o desenvolvimento e fomento dos agronegócios.

Em janeiro de 2004, através desta área, o IICA colocou em ação o Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, com sede na cidade de Miami, Flórida, nos Estados Unidos.

Esta iniciativa surgiu com o objetivo de oferecer cooperação técnica para o fortalecimento da capacidade empresarial dos pequenos e médios agroempresários dos países membros do IICA e para a cooperação na identificação de oportunidades comerciais, proporcionando informações que facilitem a tomada de decisões para fomentar o comércio.

As atividades empreendidas até o momento, tanto pela Direção de Desenvolvimento dos Agronegócios quanto pelo Programa Interamericano, permitiram a identificação de um conjunto de necessidades específicas dos pequenos e médios agroempresários das Américas. Os temas prioritários identificados estão sendo analisados e publicados sob a denominação geral Série Agronegócios E sua finalidade é contribuir para o fortalecimento da competitividade dos pequenos e médios agroempresários do hemisfério. A seção Cadernos para a Exportação apresenta uma série de documentos direcionados a oferecer instrumentos que facilitem a tomada de decisões para que os agroempresários ingressem com sucesso nos mercados internacionais.

Este documento, denominado Mercado dos Estados Unidos: Guia para identificar os principais requisitos para a entrada de produtos agrícolas frescos e processados contém informações gerais sobre cada um dos requisitos e facilita o acesso à informação oficial gerada pelo Governo dos Estados Unidos. Considera-se, portanto, um documento informativo, que não pretende descrever exaustivamente todos os pontos cobertos pela legislação vigente, mas sim tornar-se um documento guia, que permita aos agroexportadores o acesso a fontes mais

detalhadas de informação e, ao mesmo tempo, conhecer rapidamente aqueles requisitos que podem afetar o sucesso de suas empresas no momento de exportar para os Estados Unidos.

Este documento foi elaborado com base nas informações apresentadas por diferentes Instituições oficiais em suas páginas da internet. Alertamos que as disposições oficiais podem sofrer modificações, motivo pelo qual se recomenda a visita às fontes de informação oficial antes de qualquer decisão definitiva.

Para facilitar o acesso à informação oficial apresentada neste documento, o Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos, através de seu sistema de informação ([www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios)) coloca à disposição um buscador eletrônico que ajudará a identificar e ter acesso aos requisitos específicos dos produtos que se deseja exportar. Além da informação do mercado dos Estados Unidos, ao visitar este sistema, é possível também ter acesso aos requisitos da União Europeia e do Canadá.

Este documento foi elaborado pelo Sr. Daniel Rodríguez Sáenz, especialista em Agronegócios, da Diretoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, e contou com o apoio de Eugenie Gamboa, estagiário do Programa Interamericano para a Promoção do Comércio, Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos.

Acreditamos que este guia constituirá um instrumento de consulta permanente para os pequenos e médios empresários e esperamos que através do IICA possamos contribuir para o fortalecimento de sua competitividade e da melhoria de suas condições de vida.

Atenciosamente,

**Miguel García Winder**

*Diretor de Desenvolvimento dos Agronegócios  
Programa Interamericano para a Promoção do Comércio,  
Negócios Agrícolas e Inocuidade dos Alimentos  
Escritório do IICA em Miami*

# INTRODUÇÃO

---

**A importação** de alimentos na União Europeia está sujeita ao cumprimento de diversas leis e regulamentos, cujo objetivo é proteger a saúde humana, animal e vegetal, bem como garantir sua qualidade e inocuidade.

Este guia pretende informar, de maneira concisa, breve e compreensível, os principais requisitos impostos pela legislação da União Europeia para a importação de produtos agrícolas frescos (frutas e vegetais) e processados, com o objetivo de facilitar seu cumprimento por parte dos pequenos e médios agroempresários das Américas. Da mesma forma, pretende apoiar o esforço de instituições públicas e organizações agroalimentares do setor privado, cujas funções incluem a promoção de exportações.

Para cumprir com seu objetivo, este guia está estruturado da seguinte forma:

A primeira seção refere-se aos requisitos gerais para a importação de produtos agroalimentares para a União Europeia. A informação apresenta os pontos-chave da legislação alimentícia e os requerimentos fundamentais para manter a higiene dos alimentos.

Na segunda, apresentam-se os requisitos que devem ser cumpridos pelos produtos frescos antes de ingressarem ao mercado da União Europeia. A informação apresentada permitirá identificar as principais diretrizes para a proteção vegetal, os limites máximos para a presença de agroquímicos nos alimentos, assim como as normas de comercialização existentes para diversos tipos de frutas e vegetais.

A terceira seção está dedicada aos requisitos que devem ser cumpridos pelos produtos processados. Nela são mencionados a rotulagem e os materiais que entram em contato com os alimentos, como aditivos e contaminantes.

Finalmente, a quarta seção contém outros elementos que exercem um papel importante na identificação das possibilidades de acesso ao mercado europeu. O leitor encontrará informações relacionadas especificamente aos produtos orgânicos, aos novos alimentos e ingredientes alimentícios, às embalagens de madeira, às denominações de origem e ao *Expanding Exports Helpdesk*.

# I. REQUISITOS GERAIS

---



**No contexto** da legislação da União Europeia (UE) existe uma série de regulamentos de caráter geral, que se aplicam a todos os produtos alimentícios, sejam frescos ou processados.

Nesta seção, apresentamos, de maneira geral, os pontos-chave da legislação europeia sobre a importação de produtos de caráter agroalimentar. Além disso, mencionamos a Diretiva CE 43/1993, que pretende melhorar o nível de higiene do setor alimentício e garantir a proteção da saúde pública e a inocuidade dos alimentos que circulam dentro da comunidade europeia.

# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

---

**A legislação alimentar** da UE estabelece os seguintes princípios gerais:

- ❖ “Não se deve comercializar nenhum alimento se este for perigoso, ou seja, se prejudica a saúde ou não é apto para o consumo humano.”
- ❖ “Em todas as etapas da cadeia alimentar, os produtores devem cuidar para que os alimentos e rações cumpram os requisitos da respectiva legislação.”
- ❖ “A rastreabilidade dos alimentos, das rações, dos animais destinados à produção de alimentos e de qualquer outra substância que se incorpore aos alimentos, deve ser estabelecida em todas as etapas da produção, transformação e distribuição.”
- ❖ “Se um produtor considera que uma ração ou um alimento que foi importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído é nocivo para a saúde humana ou animal, deve iniciar imediatamente os procedimentos para sua retirada do mercado e informar às autoridades competentes e aos usuários.”

Para mais informações sobre os principais requisitos da autoridade europeia sobre segurança alimentar e sua legislação, acesse:  
<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/f80501.htm>

# HIGIENE ALIMENTAR

---

**Para melhorar** o nível de higiene dos alimentos e garantir a proteção da saúde pública e a inocuidade dos produtos alimentícios que circulam dentro da comunidade, a UE, através da Diretriz 43/1993, estabeleceu que a preparação, transformação, fabricação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, manipulação e venda ou fornecimento dos produtos alimentícios deverão ser

realizados de maneira higiênica. Da mesma forma, estabelece que as empresas deverão cuidar para que se definam, pratiquem, cumpram e atualizem os procedimentos de segurança adequados, de acordo com os princípios nos quais se baseia o sistema de Análise de Riscos e Controle de Pontos Críticos, conhecido como HACCP, sua sigla em inglês. Esta norma permanece vigente até dezembro de 2005.

Informação adicional sobre a Diretriz CE 43/1993, relativa ao controle dos produtos alimentares, está disponível em:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/l21106.htm>

A partir de janeiro de 2006, entrará em vigor o Regulamento CE 852/2004, que é uma revisão da Diretriz 43/1993. Este regulamento destaca a definição dos objetivos que devem ser alcançados em nível comunitário em matéria de segurança alimentícia, deixando aos agentes econômicos do setor a responsabilidade de adotar as medidas de segurança, que devem ser aplicadas para garantir a inocuidade dos alimentos. Este regulamento aplica-se às empresas do setor alimentício e não à produção primária nem à preparação doméstica de produtos alimentícios para efeitos de uso privado.

O novo regulamento reafirma que todos os agentes econômicos do setor alimentar deverão garantir que todas as etapas do processo pelas quais estejam responsáveis, desde a produção primária até a colocação em venda ou o fornecimento dos produtos para o consumidor final, sejam realizadas de forma higiênica, de acordo com os princípios do sistema HACCP.

Além disso, em conformidade com o Regulamento (CE) nº 178/2002, os agentes econômicos do setor alimentar deverão aplicar sistemas e procedimentos que permitam assegurar a trajetória dos ingredientes e alimentos, e, em certos casos, dos animais utilizados para sua produção.

O regulamento também define que os produtos alimentares importados para a UE devem cumprir as normas de higiene comunitárias ou outras equivalentes.

Para mais informações, acesse:  
<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/f84001.htm>

## II. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS FRESCOS

---



**Antes de exportar**, os produtores/exportadores de produtos frescos devem certificar-se de que seu produto cumpre com a legislação correspondente da UE. Nesta seção, indicamos os pontos mais importantes sobre a proteção vegetal. Além disso, apresentamos informações sobre os requisitos relacionados aos limites máximos de resíduos químicos que podem estar presentes nos alimentos e sobre as normas de comercialização, estabelecidas de acordo com o tipo de produto.

## PROTEÇÃO VEGETAL

---

A **Diretriz CE/29/2000** define as medidas de proteção contra a introdução, nos estados membros da UE, de organismos nocivos para os vegetais ou produtos vegetais procedentes de outros estados membros ou de países terceiros. Para efeitos da diretriz, definem-se os seguintes conceitos:

- ❖ **Vegetais:** “as plantas vivas e as partes vivas de plantas vivas, que compreendam: frutos, hortaliças, tubérculos, bulbos, rizomas, flores cortadas, ramos com folhagem, árvores com folhagem, cultivos de tecidos vegetais e sementes para a plantação”.
- ❖ **Produtos vegetais:** “aqueles produtos de origem vegetal não transformados ou que tenham sido submetidos a uma preparação simples, sempre que não se trate de vegetais”.
- ❖ **Organismos nocivos:** “os inimigos dos vegetais ou dos produtos vegetais que pertencem ao reino animal ou vegetal, ou se apresentem na forma de vírus, microplasma ou outros agentes patógenos”.

Nos anexos da diretriz, são listados os organismos nocivos cuja introdução está proibida em todos os estados membros. São mencionados especificamente insetos, ácaros, nematódeos, bactérias, fungos, vírus, vegetais e produtos vegetais.

No endereço [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html/](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html/), é possível acessar essa diretriz, para tanto, é necessário informar o número (29) e o ano (2000).

## LIMITE MÁXIMO DE RESÍDUOS QUÍMICOS PRESENTES NOS ALIMENTOS

---

**Foram estabelecidos**, em nível comunitário, limites máximos de resíduos para aproximadamente 150 agroquímicos. Além disso, cada um dos estados membros possui a autoridade para definir limites máximos de resíduos para outros produtos que considerem um risco para a saúde de seus habitantes.

No seguinte endereço eletrônico, encontram-se as tolerâncias (limites máximos permitidos) ordenadas de acordo com pesticida, grupo de produto ou produto específico (*commodity*):

[http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm)

Também é possível encontrar informação em espanhol sobre o mesmo assunto no endereço eletrônico que informamos a seguir:

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/es/lvb/l13007c.htm>

## NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO

---

**As normas de comercialização**, são regulamentos que agem como instrumentos legais e que estabelecem um critério comum em toda a UE para a classificação das frutas e vegetais em diferentes categorias comerciais. Estas normas foram elaboradas levando em conta as características físicas dos produtos.

A Diretriz CEE N 2200/96 estabelece as normas de comercialização para frutas e vegetais na União Europeia. Para mais informações sobre essas normas de comercialização, pode-se acessar o seguinte endereço eletrônico:

[http://europa.eu.int/eurllex/es/consleg/pdf/1996/es\\_1996R2200\\_do\\_001.pdf](http://europa.eu.int/eurllex/es/consleg/pdf/1996/es_1996R2200_do_001.pdf)

O texto completo da normativa está no endereço [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html/](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html/), e para ter acesso a ele é preciso indicar o número (2200) e o ano (1996).

Com o objetivo de facilitar a identificação das normas de comercialização vigentes, apresentamos uma lista dos principais produtos vegetais, acompanhados da diretriz pela qual são regidos (Quadro1). Fizemos o mesmo para as principais frutas no Quadro 2.

<b>QUADRO 1</b> Principais produtos vegetais que apresentam normas de comercialização e seu respectivo Regulamento	
<b>PRODUTO</b>	<b>REGULAMENTO</b>
<b>Alho</b>	<b>CE/2288/1997</b>
Alcachofra	CE/1466/2003
<b>Berinjela</b>	<b>CE/1135/2001</b>
Abobrinha	CE/1757/2003
<b>Cebola e endívia</b>	<b>CE/2213/1983</b>
Champignon	CE/1863/2004
<b>Couve-flor</b>	<b>CE/1135/2001</b>
Aspargo	CE/2377/1999
<b>Feijão</b>	<b>CE/0912/2001</b>
Ervilha	CE/2561/1999
<b>Alface e escarola</b>	<b>CE/1543/2001</b>
Mini-vegetal	CE/1135/2001
<b>Pimentão</b>	<b>CE/1455/1999</b>
Pimentões (modificados)	CE/2147/2002
<b>Alho-poró</b>	<b>CE/2396/2001</b>
Repolho, couve-de-bruxelas, espinafre e aipo	CE/1135/2001
<b>Tomate</b>	<b>CE/790/2000</b>
Cenoura	CE/730/1999

Fonte: Rodríguez, D. IICA, 2005.

## QUADRO 2

Principais frutas que apresentam normas de comercialização e seu respectivo regulamento

PRODUTO	REGULAMENTO
<b>Abacate</b>	<b>CE/0831/1997</b>
Abacates (modificados)	CE/0387/2005
<b>Damasco</b>	<b>CE/0851/2000</b>
Avelã com casca	CE/1284/2002
<b>Cereja</b>	<b>CE/0214/2004</b>
Ameixa	CE/1168/1999
<b>Ameixas (modificadas)</b>	<b>CE/0379/2005</b>
Cítricos	CE/1799/2004
<b>Morango</b>	<b>CE/0843/2002</b>
Quiuí	CE/1673/2004
<b>Maçã</b>	<b>CE/0085/2004</b>
Pêssego e nectarina	CE/1861/2004
<b>Noz com casca</b>	<b>E/0175/2001</b>
Pera	CE/0086/2004
<b>Melancia</b>	<b>CE/1862/2004</b>
Uvas de mesa	CE/2789/1999
<b>Uvas de mesa (modificadas)</b>	<b>CE/2137/2002</b>

Fonte: Rodríguez, D. IICA, 2005.

Recomendamos visitar frequentemente o site [http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga\\_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&numdoc=32001R1148&model=guicheti&lg=eo/](http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&numdoc=32001R1148&model=guicheti&lg=eo/), que contém os detalhes das atualizações dos regulamentos de acordo com o produto.

### III. REQUISITOS PARA A ENTRADA DE PRODUTOS FRESCOS

---



**Todos os produtos alimentares** que são comercializados na UE devem cumprir com os requisitos de saúde e segurança de alimentos, sob a regulamentação estabelecida pelos estados membros. Esta seção serve de apoio para que os exportadores de produtos processados possam identificar os principais requisitos estabelecidos por essa legislação, entre eles destacam-se a rotulagem de alimentos e o controle dos materiais que entram em contato com os alimentos (aditivos e contaminantes).

# ROTULAGEM

---

A **Diretriz EC/013/2000** define os requisitos de rotulagem estabelecidos pelos estados membros da UE. Esta diretriz exige que os produtos apresentem um rótulo geral. Além disso, a UE estabeleceu regulamentações específicas, de acordo com o tipo de produto e por produto específico.

A seguir, apresentamos um resumo dos requisitos de rotulagem geral, seguido por informações sobre as afirmações de saúde, a rotulagem de propriedades nutritivas, assim como uma lista dos tipos de produtos que devem cumprir normas especiais, com os respectivos endereços na internet, para aprofundar o conhecimento em cada um deles. Finalmente, apresentamos os produtos específicos, para os quais foram definidas normas particulares de rotulagem.

## **Rotulagem Geral.**

A informação do rótulo geral deve ser apresentada em um idioma compreendido pelos consumidores, isso é, de forma prática no idioma oficial do estado membro no qual o produto será vendido. A legislação estabelece a possibilidade de incluir múltiplos idiomas, para que o produto possa ser comercializado em diferentes países. No que se refere às unidades, deve-se utilizar o sistema métrico internacional. Os aspectos a serem considerados no rótulo geral são os seguintes:

- ❖ Nome com o qual o produto é vendido.
- ❖ Lista completa de ingredientes, numerados em ordem decrescente, de acordo com a quantidade do produto presente.
- ❖ A quantidade de certos ingredientes ou categorias de ingredientes.
- ❖ A quantidade líquida do conteúdo (peso, volume).
- ❖ A data de validade.
- ❖ O nome do fabricante, embalador ou distribuidor.
- ❖ As instruções de uso e armazenagem.
- ❖ A identificação do lote.
- ❖ O país de origem.

Recomenda-se ler a Diretriz 2000/13/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos estados membros em matéria de rotulagem, apresentação e publicidade dos produtos alimentícios, para conhecer os detalhes da apresentação de cada um dos elementos requeridos dentro da rotulagem geral.

### **Afirmações de Saúde.**

As afirmações que atribuem aos alimentos propriedades para prevenir, tratar ou curar enfermidades, estão explicitamente proibidas na norma de rotulagem vigente na UE. Devido a essa situação, vários países membros estabeleceram sua própria legislação. Este fato fez com que a UE reconsiderasse o tema e começasse a trabalhar nos novos regulamentos, que permitirão o uso de certas afirmações.

### **Rotulagem sobre propriedades nutritivas dos produtos alimentares.**

A Diretriz 90/496/CEE, do Conselho da eu, define como “rótulo sobre propriedades nutritivas” toda informação que apareça no rótulo dos produtos alimentares relacionada ao valor energético e aos seguintes nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, fibra dietética, sódio, vitaminas e sais minerais. Da mesma maneira, define como “declaração de propriedades nutritivas” toda indicação e toda mensagem publicitária que afirme, sugira ou implique que um produto alimentar possui propriedades nutritivas concretas.

A normativa estabelece que a rotulagem sobre propriedades nutritivas é obrigatória quando no rótulo, na apresentação ou na publicidade apareça uma declaração sobre elas. Nestes casos, a informação poderá ser apresentada de duas formas diferentes, denominadas grupos. O Grupo 1 inclui o valor energético e a quantidade de proteínas, carboidratos e lipídios, enquanto o Grupo 2 inclui o valor energético e a quantidade de proteínas, carboidratos, açúcares, lipídios, ácidos graxos saturados, fibra dietética e sódio. Além disso, pode-se acrescentar à informação do grupo a quantidade de uma ou várias das seguintes substâncias: amido, poliálcool, monoinsaturados, poli-insaturados, colesterol e qualquer das vitaminas ou sais minerais enumerados no Anexo “Diretriz”.

Para conhecer o método de cálculo, declarar e apresentar o valor energético e o conteúdo dos nutrientes, assim como as vitaminas e sais minerais que podem ser

declarados, é conveniente estudar com atenção a Diretriz 90/496/CEE, que pode ser encontrada no endereço eletrônico **HYPERLINK** "http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\_lif.html" [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html), indicando o número (496) e o ano (1990).

### **Outros Requisitos de Rotulagem.**

Além das normativas relacionadas à rotulagem geral, às afirmações de saúde e ao conteúdo de nutrientes, a UE definiu uma série de requisitos adicionais que se aplicam a tipos de produtos específicos, como suplementos alimentares, e outros que se aplicam a produtos específicos, como o café, por exemplo.

Para facilitar o acesso a estes requisitos adicionais, apresentamos, no Quadro 3, os requisitos especiais de rotulagem de acordo com o tipo de produto, assim como os endereços eletrônicos para acessar a informação oficial. Além disso, no Quadro 4, são indicados os produtos que apresentam requisitos especiais de rotulagem e seu respectivo regulamento.

<b>QUADRO 3</b>	
Tipos de produto que apresentam requisitos especiais de rotulagem e endereço eletrônico para acessar a informação oficial	
<b>TIPO DE PRODUTO</b>	<b>FONTE DE INFORMAÇÃO OFICIAL DA UE</b>
<b>Adição de vitaminas e minerais</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm</a>
Águas minerais naturais	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm</a>
<b>Alimentos dietéticos</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm</a>
Alimentos geneticamente modificados	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/legisl_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/legisl_en.htm</a>



### QUADRO 3

Tipos de produto que apresentam requisitos especiais de rotulagem e endereço eletrônico para acessar a informação oficial

TIPO DE PRODUTO	FONTE DE INFORMAÇÃO OFICIAL DA UE
<b>Alimentos e ingredientes novos</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm</a>
Alimentos para desportistas	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/sport/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/sport/index_en.htm</a>
<b>Alimentos para diabéticos</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/diabetic/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/diabetic/index_en.htm</a>
Alimentos para a redução de peso	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/weight/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/weight/index_en.htm</a>
<b>Alimentos para crianças</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/children/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/children/index_en.htm</a>
Alimentos para uso médico	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/medical/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/medical/index_en.htm</a>
<b>Suplementos alimentares</b>	<a href="http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/supplements/index_en.htm">http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnu trition/supplements/index_en.htm</a>

Fonte: Rodríguez, D. IICA, 2005.



#### QUADRO 4

Produtos que apresentam requisitos especiais de rotulagem e seu respectivo regulamento

PRODUTO	REGULAMENTO
<b>Açúcar</b>	<b>CE 111/2001</b>
Bebidas espirituosas	CE 1576/1989
<b>Café</b>	<b>CE 004/1999</b>
Cafeína e quinina	CE 067/2002
<b>Carne de aves</b>	<b>CE 1906/1990</b>
Carne bovina	CE 1825/2000
<b>Chocolates</b>	<b>CE 036/2000</b>
Frutas e vegetais	CE 096/1996
<b>Óleos para untar</b>	<b>CE 2991/1994</b>
Ovos	CE 1907/1990
<b>Geleias e marmeladas</b>	<b>CE 013/2000</b>
Sucos de frutas	CE 112/2001
<b>Mel</b>	<b>CE 013/2000</b>
Produtos da pesca	CE 2406/1996
<b>Produtos lácteos</b>	<b>CE 1898/1997</b>
Produtos orgânicos	CE 2092/1991
<b>Vinho</b>	<b>CE 753/2002</b>

Fonte: Rodríguez, D. IICA, 2005.

Para acessar o texto completo dos regulamentos, deve-se acessar o endereço [http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search\\_lif.html](http://europa.eu.int/eur-lex/es/search/search_lif.html) e indicar o número e o ano. Para o tratamento da madeira foram aprovados dois tipos de processos: tratamento térmico e fumigação com Brometo de Metila.

## MATERIAIS QUE ENTRAM EM CONTATO COM OS ALIMENTOS

---

**O Regulamento (CE) No.1935/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, estabelece as diretrizes gerais sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos. Tem como princípio básico “que qualquer material ou objeto destinado a entrar em contato direta ou indiretamente com alimentos deve ser suficientemente inerte para evitar que se transfiram substâncias para os alimentos em quantidades suficientemente grandes que coloquem em risco a saúde humana, ou para ocasionar uma modificação inaceitável da composição dos produtos alimentares ou uma alteração das características organolépticas destes”.

Para garantir o cumprimento deste princípio, o regulamento estabelece uma lista de substâncias autorizadas, especificações de pureza e limites específicos para a migração de certos componentes aos alimentos ou à sua superfície. Existem também diretrizes que se aplicam aos grupos de materiais, artigos e substâncias, que são numeradas no Regulamento Geral. Para mais informações sobre este tema, recomenda-se acessar o seguinte endereço eletrônico:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu\\_legisl\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu_legisl_en.htm)

## ADITIVOS ALIMENTARES

---

A **Diretriz 89/107/CEE** define os aditivos alimentares que podem ser utilizados para a elaboração de alimentos destinados ao consumo humano. Os aditivos alimentares são definidos na legislação como qualquer substância que não é consumida como alimento comum e não é tipicamente utilizada como ingrediente essencial, possua ou não valor nutricional. São acrescentados aos alimentos principalmente por razões tecnológicas ou para ser, direta ou indiretamente, um componente do alimento em si.

A Diretriz define os aditivos que podem ser utilizados na fabricação ou preparação de produtos alimentícios; assim como as condições para seu uso. Também define os requisitos de rotulagem para os aditivos que são vendidos ao consumidor final.

O processo de acrescentar um novo aditivo à lista dos permitidos na UE é lento, contudo, qualquer Estado membro pode permitir o uso doméstico de um aditivo novo por um período de dois anos, antes da expiração desse prazo, os Estados membros poderão apresentar perante a comissão uma solicitação de admissão do aditivo, que tenha sido objeto de uma autorização nacional.

Para mais informações sobre os aditivos permitidos na UE, recomendamos visitar:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm).

## CONTAMINANTES

---

**Os contaminantes** são substâncias que não foram adicionadas intencionalmente aos alimentos. Elas podem estar presentes neles como resultado de várias fases de sua produção, embalagem, transporte e armazenagem. Sua presença também pode ser resultado da contaminação ambiental.

Devido ao fato de a contaminação geralmente exercer um impacto negativo sobre a qualidade dos alimentos e poder implicar uma ameaça à saúde humana, a UE tomou medidas que minimizam as possibilidades de encontrar contaminantes nos alimentos.

O Regulamento (CEE) No. 315/93 estabelece que seja proibida a colocação no mercado de produtos alimentícios que contenham contaminantes em proporções inaceitáveis em relação à saúde pública e, em particular, do ponto de vista toxicológico. O regulamento define que os contaminantes deverão ser mantidos no menor nível possível mediante práticas corretas em todas as fases de fabricação, transformação, preparação, tratamento, acondicionamento, embalagem, transporte ou armazenamento. Da mesma forma, estabelece a lista comunitária de limites tolerados, assim como os limites de detenção analítica e uma referência aos métodos de amostragem e de análise que deverão ser utilizados.

Para mais informações sobre este assunto, recomendamos acessar a seguinte página da internet:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm)

## IV. OUTROS ASPECTOS IMPORTANTES A SEREM CONSIDERADOS

---



**Nesta seção são apresentados** outros elementos que exercem um papel importante na identificação das possibilidades de acesso aos produtos alimentícios da América Latina e do Caribe ao mercado da UE. O leitor encontrará especificamente as informações relacionadas aos requisitos que devem ser cumpridos pelos produtos que se deseja comercializar como orgânicos, os novos alimentos e os novos ingredientes alimentares, as embalagens de madeira e as denominações de origem. Adicionalmente, apresentamos uma breve referência ao *Expanding Exports Helpdesk*.

## PRODUTOS ORGÂNICOS (ECOLÓGICOS)

---

O **regulamento CE 2092/1991** define os requisitos da produção agrícola ecológica e sua indicação nos produtos agrários e alimentares. Aplica-se aos produtos que levam ou levarão indicações referentes ao método de produção ecológica.

Para efeito do regulamento, considera-se que um produto apresenta indicações referentes ao método ecológico de produção quando no rótulo, na publicidade ou nos documentos comerciais o produto ou seus ingredientes são caracterizados pelas indicações utilizadas em cada estado membro; além disso, devem indicar ao comprador que o produto ou seus ingredientes foram obtidos de acordo com as normas de produção relacionadas nos artigos 6 e 7 do regulamento. A seguir, apresentamos a nomenclatura oficial para os produtos ecológicos em espanhol, alemão, inglês e francês.

**em espanhol:** *ecológico*  
**em alemão:** *oekologisch*  
**em inglês:** *organic*  
**em francês:** *biologique*

O regulamento CE 1804/1999 é o complemento do anterior (CE 2092/1991), e inclui as produções animais.

No endereço <http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html>, será possível acessar os regulamentos mencionados em formato PDF. Para tanto, deve-se indicar o número e o ano da diretriz correspondente.

## NOVOS ALIMENTOS E NOVOS INGREDIENTES ALIMENTARES

---

O **regulamento (CE) 258/97** estabelece que aqueles produtos ou ingredientes que não tenham sido utilizados para o consumo humano de maneira significativa dentro da Comunidade antes de 1997, deverão ser autorizados antes de ingressarem no território da comunidade. Da mesma forma, define as categorias de alimentos e ingredientes que são considerados novos e os procedimentos para a solicitação de seu ingresso. As categorias estabelecidas são:

- ❖ alimentos e ingredientes alimentares que contenham organismos modificados geneticamente, conforme a diretriz 90/220/CEE, ou que consistam em tais organismos;
- ❖ alimentos e ingredientes alimentares produzidos a partir de organismos modificados geneticamente mas que não os contenham;
- ❖ alimentos e ingredientes alimentares de estrutura molecular primária nova ou modificada intencionalmente;
- ❖ alimentos e ingredientes alimentares que consistam em microrganismos, fungos ou algas, ou obtidos a partir deles;
- ❖ alimentos e ingredientes alimentares que consistam em vegetais ou obtidos a partir deles e os ingredientes alimentares obtidos a partir de animais, exceto os alimentos e ingredientes alimentares obtidos mediante práticas tradicionais de multiplicação ou de seleção e cujo histórico de uso alimentar seja seguro;
- ❖ alimentos e ingredientes alimentares que tenham sido submetidos a um processo de produção não utilizado habitualmente, que provoque mudanças significativas em sua composição, estrutura, valor nutritivo ou metabolismo, acrescentando ao seu conteúdo substâncias indesejáveis.

Merecem atenção especial as categorias d e e, já que dentro delas poderiam entrar alguns produtos considerados como exóticos ou com propriedades especiais que os países da América Latina e do Caribe poderiam estar interessados em exportar a nichos específicos, como o étnico ou o de consumidores nutracêuticos. Alguns exemplos de produtos com estas características, que precisaram de uma solicitação de aprovação para seu ingresso, são o suco de noni, o noni desidratado e a sálvia inteira e moída.

Para obter informações adicionais sobre este tema, recomendamos visitar a seguinte página da internet:

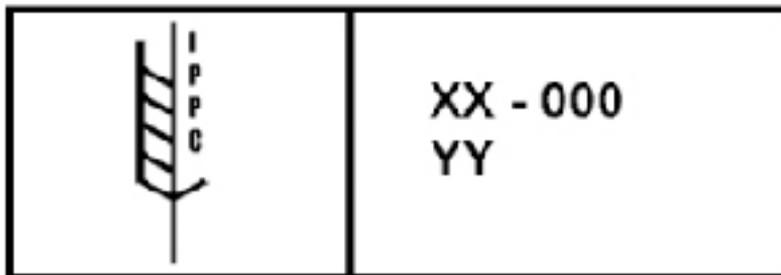
[http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm)

## EMBALAGENS DE MADEIRA

---

**As Diretrizes EC/102/2004 e EC/15/2005**, que são emendas à Diretriz EC/29/2000, estabelecem que as embalagens de madeira devem ser tratadas e marcadas de acordo com o padrão NIMF 15 *Diretrizes para regulamentar a embalagem de madeira utilizada no comércio internacional*.

O tratamento pode ser realizado tanto por calor (HT) como por fumigação (BM); por sua vez, a marcação deve incluir as duas letras do código do país de acordo com o ISO, um código que identifique o produtor da embalagem e o código que identifique o tipo de tratamento aplicado. Além disso, deve-se acrescentar o código DB para indicar que a madeira está descascada. A seguir, apresentamos um exemplo:



- Símbolo da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária (*Internacional Plant Protection Convention*), IPPC, sua sigla em inglês.
- XX representa o código do país no qual a madeira foi tratada, de acordo com o ISO.
- 000, número do produtor da embalagem concedido pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária (ONPF)
- YY representa o tratamento utilizado (tratamento térmico = HT, fumigação com Brometo de Metila = BM)
- DB indica que se trata de madeira descascada (debarked)

Na página <http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html>, é possível ter acesso às diretrizes sobre Embalagens de Madeiras em formato PDF. Deve-se recordar que será preciso indicar seu número e ano.

## EXPANDING EXPORTS HELPDESK

---

O *Expanding Exports Helpdesk* é um instrumento gratuito, on-line, oferecido pela comissão europeia com o objetivo de facilitar aos países em desenvolvimento o acesso aos mercados da UE.

Este serviço oferece informações sobre os seguintes aspectos:

- ❖ Regimes de importação preferenciais da UE para os países em desenvolvimento.
- ❖ Restrições internas que se aplicam aos produtos.
- ❖ Normas de origem.
- ❖ Dados estatísticos sobre o comércio da UE e cada um de seus Estados membros.

Para ter acesso a essas informações, recomendamos visitar o seguinte endereço eletrônico:

<http://export-help.cec.eu.int>

# IV. LISTA DE REQUISITOS QUE DEVEM SER CUMPRIDOS PELOS EXPORTADORES, DE ACORDO COM O TIPO DE PRODUTO

---



**Para facilitar** a identificação e o cumprimento dos principais requisitos de ingresso à eu, apresentamos a seguir uma lista das ações que devem ser seguidas, de acordo com o tipo de produto.

## EXPORTADORES DE PRODUTOS FRESCOS

---

**Os exportadores** de produtos agrícolas frescos devem seguir as seguintes recomendações:

- ❖ Garantir que os produtos sejam inócuos.
- ❖ Aplicar sistemas e procedimentos que permitam garantir sua rastreabilidade.
- ❖ Assegurar que os produtos estejam livres de organismos nocivos à saúde vegetal dos países da UE.
- ❖ Assegurar que os produtos cumpram com os limites máximos de resíduos químicos presentes nos alimentos.
- ❖ Verificar a existência de normas de comercialização e, caso existam, observar o cumprimento delas.
- ❖ Garantir que as embalagens cumpram com a normativa NIMF N° 15.
- ❖ Identificar as tarifas alfandegárias que deverão ser pagas pelo produto no momento de ingressar na UE.
- ❖ Identificar a existência de quotas para a importação de seus produtos para o mercado da UE.
- ❖ Registrar sua marca, caso esteja interessado em vender seus produtos com sua própria marca.
- ❖ Cumprir com os requisitos sobre produtos orgânicos, caso deseje vender seus produtos sob esta denominação.

# EXPORTADORES DE PRODUTOS PROCESSADOS

---

**Os exportadores** de produtos processados devem certificar-se de seguir os seguintes passos:

- ❖ Assegurar a inocuidade dos alimentos, de acordo com o estabelecido pelos procedimentos do sistema HACCP.
- ❖ Aplicar sistemas e procedimentos que permitam garantir a rastreabilidade dos ingredientes e alimentos.
- ❖ Cumprir com os requisitos de rotulagem.
- ❖ Cumprir com as diretrizes gerais sobre os materiais e objetos que entram em contato com os alimentos.
- ❖ Cumprir com a norma sobre aditivos dos alimentos.
- ❖ Cumprir com a norma para evitar a contaminação dos alimentos.
- ❖ Garantir que as embalagens cumpram com a norma NIMF N° 15.
- ❖ Cumprir com os requisitos sobre produtos orgânicos, caso deseje vender seus produtos como ecológicos.
- ❖ Identificar as tarifas alfandegárias que deverão ser pagas pelo produto no momento de ingressar na UE.
- ❖ Identificar a existência de quotas para a importação de seus produtos para o mercado da UE.
- ❖ Registrar sua marca, caso esteja interessado em vender seus produtos com sua própria marca.